

科目名	食品と栄養の特性(商品開発&食文化概論)			年度	
				前期	
				学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修	コース
				全コース	
配当年次	2年次			30 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	<p>●スタイリング担当 林眞弓:料理教師として19年の経験を積み、辻クッキング阪神校 副校長として3年 辻クッキングスクール榎原校校長として3年の実務経験。教室の運営やメーカーとのタイアップによる商品開発 料理雑誌やHPでの料理、スタイリングを多数担当。現在『林眞弓 クッキングスタジオ』主宰。</p> <p>●カメラ担当 田中幹人:フォトフラワーとして23年の経験実績。特に食分野においてのコマースシャルフォト雑誌 販促媒体においての写真を中心に活動を行う。</p>				
授業内容	<p>自身がつくる料理・商品の魅力を消費者やクライアントに伝えるためのテクニックとして、フードスタイリングを習得する。 広報・広告宣伝への対応力を見据え、スチール撮影においてのスタイリングを中心に授業を展開。 フードスタイリングとは何かから始め、目的やターゲットの設定方法、それに基づく器の選定、カラー 季節感、シズル感の出し方などの基礎を習得します。</p>				
到達目標	<p>知識... フードスタイリングとは何かとその必要性を理解する。ターゲットに合わせた器、カラーの選び方 シチュエーション、シーンの設定方法を習得</p> <p>技術... 目的に合わせた基本的なスタイリングができるようになる。</p> <p>キャリア教育... 料理・商品を「伝える」「届ける」ことを意識することで、仕事の視野を広げる。</p>				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1		【フードスタイリングとは】 フードスタイリングはなぜ必要か	フードスタイリングとは何か、なぜ、スタイリングが必要か などの基本的な知識を獲得することができる	
2		【フードスタイリングの基本1】 色や器の合わせ方	器やカラーコントロールによる、料理や商品の印象の違いを 知識として理解し、ワークとして実践することができる	
3		【フードスタイリングの基本2】 ターゲット設定をしたスタイリングとスタイリングの トレンド	ターゲット設定の方法とスタイリングのトレンドを理解する。 また、自身の好みを把握することができる	
4		【ライブ感・シズル感の演出】 動きのあるスタイリングとシズル感のあるスタイリ ング	料理、食品をより魅力的に見せるための動きのある スタイリングとシズル感のあるスタイリングを理解し ワークとして実践することができる	
5		【おいしそうな写真の取り方】 カメラ・スマホでの基本的な写真の撮り方	料理、食品をおいしそうに撮るための基本的な知識を 身に付け、ワークとして実践することができる	
6		【自由な発想でスタイリング】 自由な発想でスタイリング	目的、シチュエーションの設定を行い、そのスタイリング プランを立てられるようになる	
7		【フードスタイリングまとめ】 目的を持ったスタイリングとそのプレゼン	前回考えた内容によるスタイリング、撮影を行い 、それに基づくプレゼンテーションを行い、 目的を持ったスタイリングの実践的に獲得することができる	
8		【テスト】 プレゼン講評とテスト	前回のプレゼンを一人ずつ振り返りと講評。その内容と まとめテストで評価を行うことができる	
9		■業界研修	小麦粉の製造、種類、使用方法を学び、 製造に活かすことができる	日清製粉
10		■業界研修	チョコレートの製造、種類、使用方法を学び、 製造に活かすことができる	チョコビック
11		■業界研修	お酒の製造、種類、使用方法を学び、 製造に活かすことができる	ドーバー 洋酒貿易
12		■業界研修	フルーツの種類、加工、使用方法を学び、 製造に活かすことができる	ポワロン社
13		■業界研修	香料の製造、種類、使用方法を学び、 製造に活かすことができる	ナリツカ コーポレーション
14		■業界研修	ナッツの製造、種類、加工、使用方法を学び、 製造に活かすことができる	チョコビック
15		■業界研修	乳製品の製造、種類、加工、使用方法を学び、 活かすことができる	タカナン販売

準備学習 時間外学習 食に関わる雑誌を見て、自分の好きなスタイリングや写真のとり方を見つけて来てください。

教材	教科書	
	参考図書・教材	
評価方法及び基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験	○ 50%
	②実技試験	○ %
	③講評会	○ 50%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	接客サービス(ヴァンドゥーズ演習②)			年度		前期
				学科名	製菓・製パン科 昼間I部	
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次	2年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	2001年～2015年まで、フレンチ・イタリアン・パティスリー・ブーランジェリーを展開する株式会社かめいあんじゆにて勤務。人材採用及び育成を行っていた。現在は独立し、接客マナー、言葉遣い、販売員の育成を行う事業所を運営している。					
授業内容	お客様にご満足いただける季節感のある商品作りを行うため、製造とのコミュニケーションをとる。販売計画・販売分析を学び数字から店舗運営を行う基礎を考え、製菓製パンの販売員として店舗に立つことを行う。					
到達目標	知識...販売員として接客及び販売に必要な言葉遣い、マナーを理解することができる。 技術...お客様からのご相談に応じて型斗の選定や包装を行うことができる。季節や祭事に合わせたご提案ができる。 キャリア教育...チームで協力することを理解し、効率的に準備や片付けを行い、時間管理ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		授業方針 内容オリエンテーション 企業が求めている人材	授業シラバス配布、授業概要説明、前年度後期の復習 技術者としての販売員が求められている背景を 理解することができる	シラバス配布
2		売れるお店・売れないお店の違い	売れるお店・売れないお店はどこが違うのか？ を理解することができる	レジュメ配布
3		マーケティング	今年のクリスマスがどのようなケーキが売れるのか？を理解することができる	レジュメ配布
4		作業と仕事の違い	言われてする、は作業 では仕事とは？ 言われる前にする販売の仕事とは？ を理解することができる	レジュメ配布
5		言葉遣い	販売員としての基礎基本を理解することができる	レジュメ配布
6		クレーム対応	販売でのクレーム、その対応についてを理解することができる	レジュメ配布
7		慶弔(ギフト・のし)	のしについて 包装について お客様からのご相談を承る。	レジュメ配布
8		販売接客実技	ケーキの詰め方 包装・のしも含めて実技 プラスαの接客用語を理解することができる	
9		お出迎えからお見送りまで(実技)	いらっしやませ から ありがとうございます。 までを包装も含めて実技ができる	
10		数字を考える	利益を出す。それが商売。採算を考える。ABC分析。 棚卸の意味を理解することができる	レジュメ配布
11		販売計画と生産管理	イベントスケジュールの作成方法。次週課題のテーマ	レジュメ配布
12		課題制作	1週間の催事計画を立てる。何をいくつ売るか？ 数字を含めた販売計画を立てられる	
13		課題発表	各グループで販売計画発表ができる	発表
14		試験		
15		振り返り	試験返却 今期振り返りができる	

準備学習 時間外学習		色々な店舗を見ておく、配られたレジュメを復習しておくこと	
教材	教科書		
	参考図書		
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験	○	80%
	②実技試験		%
	③課題提出	○	20%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	ベーカリー実習(製菓実習)			年度		前期
				学科名	製菓・製パン科 昼間1部	
曜日	時限		必修	コース	全コース	
配当年次	2年次			60 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	25-27歳 patisserie Doelにてパティシエとして製造にかかわる 27-28歳 patisserie Mahieu / patisserie Ducobulにてパティシエとして製造にかかわる 28-33歳 Arnaud Larher / Carl Marletti / L'epi de surénesにてパティシエとして製造にかかわる 33-34歳 patisserie Montebelloにてシェフパティシエとして製造にかかわる 35-現在 patisserie Doelにて代表取締役社長兼シェフパティシエとして就任し、製造、商品開発、スタッフ指導などを手掛ける 帰国後、フランス菓子店でシェフを務めたのち、DOELの代表取締役社長兼シェフパティシエとして就任。現在に至る。					
授業内容	企業様に向けた商品提案を企画から試作、完成まで行う。商品意識の向上、基礎の技術確認、味のバランスを再確認し、売れる商品が定められた時間に作れるようになる。					
到達目標	知識...店舗のリサーチやお客様が何を求めているか、流行、味の組み立てなどを理解し説明できる。 技術...基礎技術の再確認、同じものを作る技術、時間内に安定した物づくりが出来るようになる。 キャリア教育...チームで作業効率をあげることができる。、時間管理ができる。効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション&デモンストレーション	課題企業からの要望、課題ジャンルの理解を深め、考案すべきメニューについて具体化を行うことができる	シラバス配布 企画書作成
2		試作品実習①	企画商品の味、色彩、ボリュームなどをイメージし 企画書に沿って試作ができる。	フィードバックの企画書
3		試作品実習②	企画書のフィードバックを元に、食材や製造方法を改善し 作ることが出来る。	企画書
4		試作品実習③	企画書のフィードバックを元に、盛り付けやボリュームを改善し 作ることが出来る。	企画書
5		試作品実習④	企画したメニューの味、盛り付け、ボリュームなど確定し、 商品を作ることができる	企画書
6		試作品仕上げ、プレゼンテーション、企画書仕上げ	提案する商品の仕上げを行う。 企画書を仕上げ、プレゼンテーションの準備を行うことができる	企画書
7		商品の仕上げ	一次プレゼンテーションに向け商品を仕込みや準備が出来る。	企画書
8		企業プロジェクト 一次プレゼンテーション	企業への一次プレゼンテーションにて、 考案したメニューをプレゼンテーションし 思いや考え方などを交えて商品説明することができる	企画書
9		試作実習⑤	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ 商品の見直しを行い、試作品を製造することができる	企画書
10		試作実習⑥	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ 商品の見直しを行い、試作品を製造することができる	企画書
11		試作実習⑦	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ 商品の見直しを行い、試作品を製造することができる	企画書
12		試作品調理⑧	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ 商品の見直しを行い、試作品を製造することができる	企画書
13		最終プレゼンテーション準備	最終プレゼンテーションに向け試作品を仕込み、 いかにメニューをアピールするかを考えて作れることができる	企画書
14		企業プロジェクト 最終プレゼンテーション	最終プレゼンテーションにて、考案したメニューを プレゼンテーションし、思いや考え方などを交えて 商品説明することができる	企画書
15		実技テスト	完成したメニューを時間内に完成出来るよう調理し 盛り付けることができる	

準備学習 時間外学習		店舗見学や参考書籍により製品を具体化すること	
教材	教科書		
	参考図書	・プロのための洋菓子材料図鑑<vol.4>・使える製菓のフランス語辞典	
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合	
	筆記試験		%
	実技試験	○	40%
	課題提出等	○	60%
			学校長 教務部長 担当講師

科目名	ベーカリー実習(製パン実習)			年度		前期
				学科名	製菓・製パン科 昼間 I 部	
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次	2年次			90 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	1977年～1985年 宝塚ロアールにて製パン製造全般を行っていた 1985年～1991年 イズペーカリーにて製パン製造全般を行っていた 1991年～1992年たちばなやにて製パン製造全般を行っていた 1992年～大阪で「パンの小屋」を開業 2000年に宝塚に場所を移しオーナーシェフとして活躍の場所を変えお店や教室学校講師など行っている					
授業内容	製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。 材料や製法などの違いによる変化を理解し、作る事が出来る					
到達目標	知識... 製パンの工程や材料の持つ特性、理論を習得し説明することができる。 技術... 1つ1つの完成度を上げる、スピードをつけ自分のリズムを作ることができる。 キャリア教育... チームワーク、コミュニケーション力、理解力を養う、主体性を発揮し、実践できる					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考	
1		バターロール 手捏ね 菓子生地(中種法、ストレート) あんパン、メロンパン、チョココルネ、クリームパン	基本確認、到達目標を伝え説明できる 製法による味や食感の違いを説明できる	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル	
2		菓子生地(油脂の比較、マーガリン・バター) あんパン、メロンパン、チョココルネ、クリームパン 食パン生地(粉の比較)	菓子生地を理解し、一連の行動をとることができる 菓子生地の油脂による違いを説明できる 食パン生地の粉による味や食感の違いを説明できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
3		食パン(山食と角食の比較) フランスパン生地(粉の比較) サンドイッチ(食パン)	食パンを理解し、一連の行動ができる 山食、角食による違いを説明できる フランスパン生地の粉による味や食感の違いを説明できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
4		フランスパン生地(水分量の比較) クロワッサンの仕込、折込 カスクード(フランスパン)	フランスパン生地を理解し、一連の行動ができる フランスパン生地の水分による違いを説明できる クロワッサンの折込ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
5		クロワッサン(油脂の比較、バター・マーガリン) (クロワッサン、パンオショコラ) ベーグル・ナン・ラスク	クロワッサン生地の油脂による違いを説明できる オープン以外の焼成方法ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
6		クロワッサン(折込回数の比較)仕込、折込(クロワッサン・アマン) フランスパン生地(ごまこつま、スパイシー) ・ベーグル クロワッサンサンド	クロワッサン生地を理解し、一連の行動ができる オープン以外の焼成方法ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
7		クロワッサン(折込回数の比較) フランスパン(ごまこつま、スパイシー) ホシノ天然酵母仕込・餅	クロワッサン生地の折込回数による違いを説明できる 天然酵母を理解し、生地を作る事ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
8		ホシノ天然酵母・ホシノ天然酵母仕込 ハードトースト・ブリオッシュ仕込 クロワッサンサンド	ハード系の食パンの特徴を説明できる 低温発酵生地を理解し説明できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
9		ホシノ天然酵母・ブリオッシュ生地 (シュクレ、アテッド、クローンス)、サンドイッチ(ハードトースト) ブリオッシュ生地、仕込・ハードトースト	ブリオッシュ生地を理解し、一連の行動ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
10		ブリオッシュ生地(シュクレ、アテッド、クローンス) ソフトハースプレッド デニッシュ(油脂の比較)仕込、折込	デニッシュ生地の油脂による違いを説明できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
11		デニッシュ(油脂の比較)成形 ソフトハースプレッド、サンドイッチ(ソフトハースプレッド) イーストドーナツ	デニッシュ生地の油脂による違いを説明できる デニッシュ生地を理解し、一連の行動ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
12		テスト対策(バトル)	生地を捏ねるところから焼成まで行い考えながら パンを作る事ができる		
13		デニッシュ(折込回数の比較)仕込 フランスパン生地(ストレート、オーバーナイト)	フランスパンの製法による違いを説明できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
14		テスト(バトル)	フランスパン生地を理解し考えながらパンを作る事ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
15		振り返り		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
準備学習 時間外学習		食べ歩きやパンの本を見てパンの種類や組み合わせをリサーチしておく、実習後必ずレシピをまとめておくこと			
教材	教科書				
	参考図書		・プロのための洋菓子材料図鑑<vol.4>		
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
			本試験(50点)方法と配点割合		
		筆記試験			%
		実技試験	○		100%
	課題提出等			%	
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	製菓実習(製菓基礎)			年度		前期
				学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部	
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次	2年次			60 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	1981～1985 芦屋パティシエ・ドゥ・ミシェルにてお菓子の製造に携わり、阿部忠二氏に師事をうける。 1985～1986 ホテルプラザにてお菓子の製造に携わる。 1986～1996 ホテルニューオータニ大阪にてアシスタントシェフとして勤務する。 1999～現在 大阪夕陽が丘にケーキ・ド・コーキを開業しオーナーシェフとして商品の製造、開発、スタッフ育成を行う。					
授業内容	製菓業界の今を知り、知識や技術はもちろん、シェフ達の想いを知り、現場でどう働いていけば良いか、これからパティシエとして必要なことを組み込んだ授業を行い、一人一人が自立して考えて行動できるようになる。					
到達目標	知識... 材料や道具、作業のフランス語を学び、説明できる。 技術... 道具の使い方や、作り方の基礎をしっかりとマスターし作ることができる。 キャリア教育... 挨拶、返事はもちろん、チームで作業効率をあげることができる。時間管理ができる。効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1		焼き菓子2種類	道具の使い方、チームでの動き方を再確認し、焼き菓子を作ることができる。(絞り、カットなど)	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2		ロールケーキ(共立て)	共立ての生地を理解し、生地の伸ばし方や道具の使い方をマスターする。カットとフィルム巻を学ぶ	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3		笹のショートケーキ、シュクレ仕込み	スポンジ手立て、生クリームの取り扱い方を習得し、カットフィルム巻きまで行うことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4		タルトフリユイ・フルーツカットの練習 クレーンパティシエール	タルト生地の扱い方、クレーンダマンドの製法を理解し1台のタルトを完成させることができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5		シューアラクレーン	生地やクレーンパティシエールの製法を理解し、全て同じ商品として作ることができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6		スクエアケーキ(バタークリーム仕上げ)	卵の性質を理解し、泡立て方やパレットナイフや絞り袋の使い方を習得する。カットしフィルムを巻くことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7		シャルロットヲフリユイ	別立ての生地を理解し、生地の絞り方や道具の使い方を習得する。アングレーズの製法を理解し作ることができる。カットしフィルム巻きができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8		シフォンケーキ、焼き菓子	シフォンケーキの製法、焼成のポイント、オープンを理解し作ることができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9		スフレチーズケーキ、豆乳プリン	チーズの取り扱い、メレンゲの泡立て方の注意点、焼成のポイントを理解し作ることができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10		ベリーヌ2種	グラスデザートのポイントや味のバランス、盛り付け方の注意点を学び商品として完成させることができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11		チョコチョコ	ビスキュイジョンド、チョコレートの扱い方、製法の理解し作ることができる。カットしフィルム巻きができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12		チョコレートロールケーキ	チョコレート生地を理解し、生地の伸ばし方や道具の使い方を習得する。カットしフィルム巻ができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13		テスト練習	次週のテストに向けて、練習を行う。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14		テスト(チョコレートケーキ)	チョコロースケーキを作ることができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15		商品作成	ショートケーキ、ロールケーキを作り、カット、フィルム巻をして商品として提供できるレベルにする	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具

準備学習 時間外学習

メニュー名の意味を調べて来てください。

教材	教科書	
	参考図書・教材	
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照 本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験	%
	②実技試験	○ 100%
	③	%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	店舗演出(ディスプレイ)				年度		前期
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部	
曜日		時限		必修	コース	全コース	
配当年次	2年次			30 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	1983年フリーのデコレーターとして独立、有限会社ラコントを設立。主にアパレル、スポーツの分野で展示会、ショップのディスプレイ業務に従事する。現在は洋菓子店、カフェ等各種店舗のディスプレイ、新規出店のサポートを行う。						
授業内容	進級制作展の販売演習に向けて、店舗のディスプレイを企画し制作を行う。						
到達目標	店舗のコンセプトに沿った店舗イメージを構築し、看板やテーブルコーディネートなどの装飾に使う制作物をきれいに丁寧に時間内に作る。						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (字ひりボイフト、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション お店作りについて	ショップ演習までのスケジュールを確認し、行うべき作業について理解することができる。	シラバス配布 スケジュール表
2		お店作りの考え方について	顧客心理を理解した店舗演出について学ぶ	
3		イメージボード作り	和食をテーマにしたお店のイメージボード作りを行うことができる	カラーカード
4		イメージボード作り	和食をテーマにしたお店のイメージボード作りを行うことができる	カラーカード
5		イメージボード 発表	イメージボードを元に、お店のディスプレイプランを発表することができる	
6		ショップ演習の ディスプレイプラン作成	内装、外装、看板、ユニフォーム、メニューブックの制作について、スケジュールと手順を理解して、計画表を作成することができる	
7		ショップ演習の ディスプレイプラン作成	メニューの決定、席数の決定、導線の確認など、関連する情報との相関性を理解し、計画を見直すことができる	
8		ショップ演習の ディスプレイプラン作成	各制作物ごとのスケジュール、制作物の概要について発表を行うことができる	
9		ディスプレイ資材購入、 制作準備	資材購入の方法、店舗の説明、見積もりの取り方などの知識を習得し制作に必要な資材を揃えることができる	
10		ディスプレイパーツ制作	メニューブック、内装パーツ作成制作ができる	
11		ディスプレイパーツ制作	外装、テーブルコーディネート小道具の制作ができる	カラーカード
12		ディスプレイ演習	進級展の店舗を、制作した小道具を使い、プランに沿ってディスプレイを完成させることができる	カラーカード
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備を行うことができる	
14		実技試験	授業で学んだ理解度を判定することができる	
15		振り返り	試験返却と総括	

準備学習 時間外学習 授業で配布した資料などをまとめること、インターネットなどで季節の小物類などを調べておくこと。

準備学習 時間外学習 授業で配布した資料などをまとめること、インターネットなどで季節の小物類などを調べておくこと。

教材	教科書		
	参考図書・教材		
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
	本試験(50点)方法と配点割合		
	①筆記試験	○	60%
	②実技試験	○	40%
③		%	

学校長	教務部長	担当講師

科目名	デザイン論(製菓デザイン)			年度		前期
				学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部	
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次	2年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	1978年～1987年までグラフィックデザイナーとして株式会社毎日広告社制作部に所属。1987年よりアートディレクターに転身現在に至る。 ロゴ、パンフレット、ポスター、店舗エクステリア・インテリア等のデザインを手がける。 著書 DESIGN BASICS+、衣・食・住にまつわるベーシックデザイン&カラー 文部科学省認定1級色彩コーディネーター					
授業内容	DESIGN BASICS+をもとに仕事においては不可欠となる製菓デザインを制作する事を課題を通して学ぶ。配色の多彩な表現とデザインにより魅せる事により差別化を計れる力をつけ各自の作品制作につなげることが出来る。					
到達目標	知識... 製菓デザインを点・線・面・立体・空間・質感・明度・色彩で分析しプレゼンテーションに役立つ言葉を学ぶことができる 技術... 制作したい製菓・製パンデザインをデッサンと色彩で立体的に表現できる。 キャリア教育... タイムスケジュールにそった時間調整と必要な資料・道具の準備、整理整頓、清掃ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	デッサン・カラープリント
1		授業方針・製菓デザイン(基礎のまとめ)	授業の到達目標を理解し、プチガトーのデッサンの復習ができる。 カラー...四季の配色ができる。	プチガトー 四季の色
2		ビエモンテデザイン・カラー	ビエデザインのアイディアを考える。(モチーフの選択ができる) カラー...マンセル表色系とPCCO表色系が理解できる。	ビエラフスケッチ トーン表制作(教科書)
3		ビエモンテデザイン・カラー	ビエデザインラフ案を考える。 カラー...色の作り方・色のイメージが理解できる。	ビエラフスケッチ トーン表制作(教科書)
4		ビエモンテデザイン・カラー	ビエデザインを考える。 カラー...混色(Y・C・M)(R・G・B)が理解できる。	ビエデザイン 3原色
5		ビエモンテデザイン・カラー	ビエデザインを考える。 カラー...色の対比と同化が理解できる。	ビエデザイン 対比
6		ビエモンテデザイン・カラー	ビエデザインを考える。 カラー...グラデーションの種類が理解できる。	ビエデザインのカラー グラデーション
7		アントルメデザイン(スク립ト書体)	アントルメデザインのアイディア～ラフ案を考える。 筆記体が書ける。	アントルメラフスケッチ 筆記体
8		アントルメデザイン(パイピングデザイン)	アントルメデザインを考える。 筆記体をメインにした製菓デザインができる。	アントルメデザイン
9		アントルメデザイン(パイピングデザイン)	アントルメデザインに応じた配色を考えることができる。	アントルメデザインの カラー
10		デセルデザイン・カラー	デセルデザインのアイディアを考える。 カラー...ドミナント配色が理解できる。	デセルのラフスケッチ ドミナント配色
11		デセルデザイン・カラー	デセルデザインを考える。 カラー...アクセントカラー・セパレーション配色が理解できる。	デセルデザイン アクセントカラー
12		デセルデザイン・カラー	デセルデザインに応じた配色を考えることができる カラー...イッテンの色彩調和が理解できる。	デセルデザイン のカラー イッテン
13		試験対策	各課題のブラッシュアップを行うことができる	
14		試験	色彩の筆記試験、スケッチブックの採点	
15		振り返り	授業のまとめ、講評	

準備学習 時間外学習 プロのフードデザインや書籍を参考に常に学んでおくこと。 持ち物...教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム

教材	教科書	DESIGN BASICS+
	参考図書・教材	※授業前に図書室などで資料探し必須(その都度、説明します)
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験	○ 30%
	②実技試験	○ %
	③課題提出	○ 70%

学 校 長	教 務 部 長	担 当 講 師

科目名	業界研修(ショップマネジメント)				年度	
					前期	
曜日	時限	必修			学科名	製菓・製パン科 昼間 I 部
配当年次	2年次			30 時間	講師名	コース
授業方法	講義					
実務者経験	1981～1987年 ㈱グルメ付屋/新事業部に所属して店長、エリアマネージャーとして現場実務を経験 1987～2014年 UCCフードサービスシステムズ㈱/本部マーケティング開発部にて、販促企画、商品開発、業態開発を担当。約60店の新規出店を責任者として開発。年2回のフェア企画と年間30アイテムの新品を開発を担当。2001年より上島珈琲㈱に出向して得意先向けの販促企画やメニュー開発、店舗運営の指導に携わる。 UFSに戻り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した㈱神戸コーヒー商會代表取締役社長を最後にUCCグループを退社してフードビジネスのコンサルタントとして独立。キャリアナリー開校の2004年からマネジメントの講師を担当して現在に至る。					
授業内容	オリジナルテキストを使ってフードビジネスに必要な「マーケティングスキル」「マネジメントスキル」を習得する					
到達目標	知識... フードビジネスに必要なマーケティングスキルとマネジメントスキルを習得したことが実務に活用できる 技術... マーケティングスキルを使った商品開発、販促企画ができる キャリア教育... 学んだスキルを卒業後の仕事に活かせるようになる。また自身で店舗を開業できるようになる。					
回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)			備 考
1		<input type="checkbox"/> フードサービスの変遷 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	業界の現状を知って説明することができる			
2		<input type="checkbox"/> オーナーシップ <input type="checkbox"/> QSC <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	開業に必要なマインドを理解して将来設計ができる			
3		<input type="checkbox"/> 食品衛生管理 <input type="checkbox"/> サービスの基本 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	衛生管理の重要性を理解して実践できる サービスの基本が実践できる			
4		<input type="checkbox"/> マーケティングとは <input type="checkbox"/> マーケティングのプロセス <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	マーケティングの必要性を理解して実践できる			
5		<input type="checkbox"/> 3C分析～マーケティングミックス <input type="checkbox"/> 製品戦略「PRODUCT」 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	マーケティングの本質を理解して環境分析ができる マーケティングを活かした商品開発ができる			
6		<input type="checkbox"/> 製品戦略「PRODUCT」 <input type="checkbox"/> 価格戦略「PRICE」 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	マーケティングを活かした商品開発ができる			
7		<input type="checkbox"/> 価格戦略「PRICE」 <input type="checkbox"/> 市場戦略「PLACE」 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	マーケティングを活かした値付けができる			
8		<input type="checkbox"/> 販売促進戦略「PRODUCT」 <input type="checkbox"/> CS <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	販促の目的を理解して企画できる 顧客満足を理解して実践できる			
9		<input type="checkbox"/> CRM <input type="checkbox"/> 顧客心理マーケティング <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	カスタマー・リレーションシップの本質を理解して実践できる 顧客心理を利用したマーケティングができる			
10		<input type="checkbox"/> メニュー分析 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	ABC分析ができる			
11		<input type="checkbox"/> メニュー分析 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	メニューマトリクス分析ができる			
12		<input type="checkbox"/> メニュー分析	メニュー分析を利用した改善ができる			
13		試験対策	次週の試験を控え、再度復習を行い試験対策			
14		試験				
15		振り返り	試験のフィードバックを行う			
準備学習 時間外学習		授業終了時に「宿題プリント」を配布。次回授業時に学生がホワイトボードに答えを発表し、答え合わせを解説する				
教材	教科書		オリジナルテキスト			
	参考図書・教材					
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照			
			本試験(50点)方法と配点割合			
		①筆記試験	○		100%	
		②実技試験			%	
	③			%		
		学校長	教務部長	担当講師		

科目名	企業課題(企業プロジェクト)			年度	前期
				学科名	製菓・製パン科 屋間 I 部
曜日		時限		必修	コース 全コース
配当年次	2年次			30 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	1999～2004 京都の製菓学校にて授業、授業サポート、イベント時のケーキ製造、企業へのコンサルティングレシビ開発を行っていた。 2004年～2006年 京都のカフェでパティシエとして勤務し、ケーキ・デザート・ドリンク製造・販売・接客を行っていた。 2006年～2019年現在 キャリナリーにて製菓製パン科の学科長とし、カリキュラムや授業、イベントを構築し、担任業務をしながら学科運営、クラス運営、講師としても授業指導を行っている。				
授業内容	企業様の店舗をしっかりとリサーチし、企業様の求める商品企画(製造側、販売側、消費者側)を学び、実際に商品として「売れる」ケーキ(味、見た目、ボリューム、価格バランス)を製造する技術や知識を習得する。				
到達目標	知識...「売れる」商品に必要な店舗リサーチ、ニーズ調査、流行のキャッチ力、美味しいを考える力を学びプレゼンテーションが出来る 技術...製菓基礎をしっかりと復習し、味や固さのバランスを作れる、見た目の商品力を上げ実践できる キャリア教育...チームで作業効率をあげることができる。、時間管理ができる。 効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1		オリエンテーション	課題企業からの要望、課題ジャンルの理解を深め考案すべきメニューについて具体化を行う。	シラバス配布
2		企業リサーチ①	企業様のコンセプトや立地、ターゲット層の調査 既存商品の確認などグループワークを行いながら計画できる。	
3		企業リサーチ②	①で話し合った内容をまとめ、課題にたいしての着目点 商品イノベーションを行い商品イメージを作ることが出来る。	
4		商品企画①	企業リサーチをした上で、自分達の作りたい新商品を各自考え デッサンできる。	
5		商品企画②	チームでの新商品案のセッションをし、試作作品の検証ができる。	
6		模擬プレゼンテーション①	プレゼンテーション方法を学び、商品内容を把握したうえで どのようにプレゼンテーションするか内容を検討できる。	
7		模擬プレゼンテーション②	組み立てたプレゼンテーションを順番に行い、各チームの プレゼンテーションに対してセッションし、ブラッシュアップが出来る。	
8		企業プロジェクト 一次プレゼンテーション	企業様への一次プレゼンテーションにて、考案したメニューを プレゼンテーションし、思いや考え方などを交えて商品説明できる。	
9		商品の見直し①	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ 商品の見直しを行い、次の商品へのブラッシュアップが出来る。	
10		商品の見直し②	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ 商品の見直しを行い、次の商品へのブラッシュアップが出来る。	
11		模擬プレゼンテーション①	パワーポイントでのプレゼンテーション方法を学び、 商品内容を把握したうえでどのようにプレゼンテーションするかを 考案できる。	
12		模擬プレゼンテーション②	組み立てたプレゼンテーションを順番に行い、 各チームのプレゼンテーションに対してセッションし ブラッシュアップが出来る。	
13		最終プレゼンテーション準備	最終プレゼンテーションに向け企画書 プレゼンテーション用資料を作ることが出来る。	
14		企業プロジェクト 最終プレゼンテーション	最終プレゼンテーションにて、考案したメニューを パワーポイントを用いてプレゼンテーションし 思いや考え方などを交えて商品説明する。	
15		テスト	今回の課題に対してのポートフォリオの提出。	

準備学習 時間外学習		店舗見学や参考書籍により製品を具体化すること		
教材	教科書			
	参考図書	・プロのための洋菓子材料図鑑<vol.4>・使える製菓のフランス語辞典		
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
	筆記試験	本試験(50点)方法と配点割合		
	実技試験			
	課題提出等	○		
			100%	
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	コーヒー実習(コーヒー実習②)			年度		前期
				学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部	
曜日		時限		必修選択	コース	全コース
配当年次	2年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	<p>専門学校卒業後、カフェやレストランで実務やディレクターとしての経験を積みながら、バリスタとして抽出・サービス・レシピ考案など必要な技術を習得。2010年には自身のお店"Bar ISTA"を開業し現在も経営者・バリスタとして勤務。店舗を運営しながら、各種セミナーやバリスタトレーニング、審査員やメニュー開発などを、国内だけでなく海外でも行う。学生時代からコンテストにも挑戦し続け、コーヒーを使用したアレンジドリンクの大会 MONIN Coffee Creativity Cup, Japan Coffee in Good Spirits Championshipにて合計三度の日本一を獲得。2018年に開催されたWorld Signature Battleでは日本人初となる世界一を獲得。</p>					
授業内容	それぞれの分野において、コーヒーについて学んだことを一つの武器としてもらえるよう、必要な基礎知識・技術の習得。					
到達目標	<p>知識... コーヒーについての基礎知識を習得する。</p> <p>技術... 美味しいエスプレッソとカプチーノ、さらには基本のラテアートをマスターする。</p> <p>キャリア教育... それぞれの分野だけにとどまらず幅広く多くのことを学ぶことで、よりオリジナリティある人材を目指す。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考	
1		バリスタ・エスプレッソ・カプチーノとは	バリスタの仕事を知り、エスプレッソ・カプチーノを体感する。コーヒーの違いが分かるようになる		
2		エスプレッソマシンの使用方法・手入れ・体験	マシンの使用方法とメンテナンスの説明と実践 マシンが使えるようになる		
3		エスプレッソの抽出	抽出技術の解説と実践 エスプレッソの抽出理論をしり、抽出できるようになる		
4		カプチーノについて(スチーミング)	ミルクのスチーミング理論の説明とトレーニング きめ細かいミルクフォームを作れるようになる		
5		カプチーノについて(注ぎ方)	ハートを描くための注ぎ方の説明とトレーニング ハートを描けるようになる		
6		カプチーノについて(ラテアート)	より具体的にハートを描けるよう反復練習 ハートを描けるようになる		
7		メッシュの調整	コーヒーの味を決める重要な調整方法の解説と実践 エスプレッソにおいて味のコントロールができるようになる		
8		ラテアートについて	ラテアートの種類やそれぞれのメリットデメリットを考える ラテアートの違いやトレンドを知ることができる		
9		ラテアートトレーニング	それぞれに目標を立て、次のステップに挑戦する よりレベルの高いラテアートが描けるようになる		
10		アレンジドリンク①	基本的なアレンジドリンクのデモンストレーション アレンジドリンクの作り方と味をすることができる		
11		アレンジドリンク②	基本のパーツの使い方とトレーニング ドリンクづくりに必要な技術を習得できる		
12		アレンジドリンク③	基本のアレンジドリンクをすべて作れるようにする 様々なドリンクを一人で作成できるようになる		
13		試験対策	今までの授業内容を踏まえて、ラテアートとの練習を行う。		
14		試験	ラテアート二種作成(フリーポア・エッチング)		
15		振り返り	個々に必要だと感じた技術に磨きをかけることで 今まで習ったことをさらに深く習得することができる		
準備学習 時間外学習		実習終了後、メモや動画を振り返り復習する。			
教材	教科書				
	参考図書・教材				
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
			本試験(50点)方法と配点割合		
	①筆記試験			%	
	②実技試験		○	100%	
③			%		

学校長	教務部長	担当講師

科目名	ブーランジェゼミ				年度	
					前期	
				必修選択	コース	全コース
配当年次	2年次			60 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	1983～1994 ロイヤルホテル製パン課 勤務 1995～ パン工房 フルニエ 2002～2018 (株)ポローニヤ テクニカルアドバイザー 2006～ キャリナリー講師 2015～ 東州大学(韓国)海外教授 製パン材料メーカー 商品開発 講師 家庭製パン 講師 Les Ambassadeurs du Pain de Japon 理事 ハートベーカーリー21クラブ 副会長					
授業内容	計量から仕上げまでパンが一人で行えるようになるために生地物の物性、特性を理解し、多種多様なパンを製造管理ができるようになる。					
到達目標	知識... 歴史、時代背景、成り立ちを理解し、説明できる 技術... 物性、特性などを理解し、生地をコントロールできる キャリア教育... チームで作業効率をあげることができる。、時間管理ができる。効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション	授業の目的、目標設定の説明を行う	
2		菓子生地	菓子生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
3		菓子生地(粉の比較)	菓子生地の物性、特性を理解し、一人で作る事ができる。 粉の違いによる変化を理解することができる。	
4		食パン生地	食パン生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
5		食パン生地(粉の比較)	食パン生地の物性、特性を理解し、一人で作る事ができる 粉の違いによる変化を理解することができる。	
6		ブリオッシュ生地	ブリオッシュ生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
7		ブリオッシュ生地(油脂の比較)	ブリオッシュ生地の物性、特性を理解し、一人で作る事ができる 油脂の違いによる変化を理解することができる。	
8		クロワッサン生地	クロワッサン生地の物性、特性を理解し、説明できる。 季節による扱いの違いを理解することができる。	
9		フランスパン生地	フランスパン生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
10		フランスパン生地(製法の比較)	フランスパン生地の物性、特性を理解し、一人で作る事ができる 製法の違いによる変化を理解することができる。	
11		フォカッチャ生地	フォカッチャ生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
12		フォカッチャ生地(粉の比較)	フォカッチャ生地の物性、特性を理解し、一人で作る事ができる。 粉の違いによる変化を理解することができる。	
13		クロワッサン生地(油脂の比較)	クロワッサン生地の物性、特性を理解し、一人で作る事ができる。 油脂の違いによる変化を理解することができる。	
14		テスト クロワッサン	クロワッサンの生地を練るところから仕上げまでの一連の流れをテストする。	
15		振り返り	前期を振り返り、テストを通じて技術の向上を確認することができる。	

準備学習 時間外学習 本などの資料を見て歴史、時代背景を勉強する
授業後は自己採点し、問題点、疑問点を見つけ次の授業で質問できるようにする

教材	教科書	
	参考図書	
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	筆記試験	○ 40%
	実技試験	○ 60%
	課題提出等	%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	食育ゼミ(クイズジエゼミ)			年度		前期
				学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部	
曜日	時限	必修選択		コース	全コース	
配当年次	2年次		30 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	2001～フリーのフードコーディネーターとして飲食店のメニュー作成や厨房のオペレーション作成、食品メーカーの商品開発等を行っている。					
授業内容	農産物の生産計画や客層を理解してメニュー開発をし、野菜を購入したお客様に提供するレシピカードを作成をする。					
到達目標	知識・技術: 商品を作る感覚、商品開発を学ぶ 知識: 農産物への理解、レシピカード作成知識 キャリア教育: チームワーク、企画力、主体性の発揮					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		授業の趣旨説明	授業の趣旨説明・農場の生産計画・料理デモンストレーションなど	食農園野菜等
2		農場の精算計画について知る	授業の趣旨説明・農場の生産計画・料理デモンストレーションなど	食農園野菜等
3		レシピカード作成	レシピを作成する際のルール(材料表の書き方・手順の書き方 調理の言葉・材料の言葉・レシピの活用・写真の撮り方・料理用語	
4		レシピカード作成	レシピを作成する際のルール(材料表の書き方・手順の書き方 調理の言葉・材料の言葉・レシピの活用・写真の撮り方・料理用語	
5		メニュー開発 丹波篠山産の野菜を使用	(丹波篠山産の野菜)メニュー開発・料理写真撮影	ふみのみち農園野菜
6		メニュー開発 丹波篠山産の野菜を使用	(丹波篠山産の野菜)メニュー開発・料理写真撮影	ふみのみち農園野菜
7		メニュー開発 河南町の野菜を使用1	(河南町の野菜)メニュー開発・料理写真撮影	食農園野菜購入
8		メニュー開発 河南町の野菜を使用2	(河南町の野菜)メニュー開発・料理写真撮影	食農園野菜購入
9		メニュー開発 河南町の野菜を使用3	(河南町の野菜)メニュー開発・料理写真撮影	食農園野菜購入
10		メニュー開発 河南町の野菜を使用4	(河南町の野菜)メニュー開発・料理写真撮影	食農園野菜購入
11		メニュー開発 レシピカード用写真撮影	メニュー開発・料理写真撮影	
12		メニュー開発 レシピカード用写真撮影	メニュー開発・料理写真撮影	
13		レシピカード作成・完成	レシピカード作成完成	
14		メニュー開発 プレゼンテーションと試食会	メニュー開発・プレゼンテーションと試食会	
15		課題提出と実技試験・まとめ		

準備学習 時間外学習

授業後、レシピを見返してまとめる。

教材

教科書
参考図書・教材

評価方法と基準

総合成績評価

本試験: 50点 出席点: 40点
平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

①筆記試験
②実技試験
③

%
100%
96

学校長

教務部長

担当講師

科目名	アントルメゼミ(商品開発ゼミ)			年度	前期
				学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修選択	コース
配当年次	2年次			60 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	2009年～2016年 奈良県のパティスリー(店名:有限会社 ブランベリー、店名:ペーカリースイーツカフェ スズ屋、店名:パティスリー ネイロ)にて洋菓子製造、販売、接客、新作考案、教室講師等業務に携わっていた。 2016年～2019年現在 キャリナリーにて製菓製パン科を担当し、担任業務、アシスタント業務、講師を行っている				
授業内容	ケーキ製造の作業効率、製造効率を上げ、安定して販売できるケーキの技術、知識を習得する 店舗販売をするうえで必要な動き方や言葉遣い、配慮などの技術、知識を身につけ、扱うことが出来る CMやチラシ作成などの広報に必要な技術、知識を身につけ集客できるようにする				
到達目標	知識... 製品の製法や温度などを理解し、同じものを作り上げることができるようになる 販売するうえで必要な動き方や対応を理解し、説明できるようになる 技術... 同じ製品を作るために作業効率、製造効率を上げ、正確な動きを身につけることが出来る 販売をするために上げや言葉遣いを習得しできるようになる キャリア教育... チームで作業効率をあげることができる。、時間管理ができる。 効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	時間外学習
1		授業方針決め事 次週の仕込(ジェノワーズ、シュクレ)	授業の目的目標の説明を行う。 次週使用分ジェノワーズ仕込を行う。 店長、副店長、衛生、会計、広報、美化、メニューを決める。	コンセプト決める (毎週原価計算、値段、 ケーキ名、 カトラー決めていく)
2		試作品実習①、店名を決める (ショートケーキ、ペリータルト) 次週使用分仕込(プリゼ、シュー生地)	ケーキカット、フィルム取りが出来る。 タルト生地のしき込が出来る。	店名を考える
3		試作品実習② (サントノール、タルトポワール) 次週使用分仕込(シュクレ)	練り込みパイ生地を理解し作る事が出来る。 口金を使って均一な紋りが出来る。	ロゴ決める
4		試作品実習③ (チーズケーキ、チーズタルト)	湯銭を使った焼成が出来る。 タルト生地の焼成方法を理解し作る事が出来る。	ドリンクを決める
5		試作品実習④ (チョコ、栗タルト) 次週使用分仕込(シュクレ)	ココアを使った生地を扱うことが出来る。	メニューブックの デザインを提出
6		試作品実習⑤、ケーキ名を決める (グラスデザート、チョコタルト)	グラスを使ったデザートを作る事が出来る。	ケーキ名、メニューブック決定 次週までに説明文、GM、アン ケート (野中、吉田)チェック
7		店舗運営、店舗演出(パソコン演習)	ポップやメニューブックのチェック、確認を行う。 アンケート作成、CM、チラシのデザインを作成する。	プレチラシ作成 (日程、コンセプト)
8		商品強化①	販で決めたメニューを時間内に作る事が出来る。	カトラー決める (申請書出す)
9		接客サービス①(谷内先生)	店舗の間取りを決め、メニューブックを使用し サービスの実習を行う。	ユニホーム決める 検便発注
10		商品強化②	個数、時間を決め製造を行う 商品の質を上げ、スピードアップすることが出来る。	CM配信スタート 検便
11		接客サービス②(谷内先生)	実際のケーキを使い、サービスに必要な演習を行う	完成した製品冷凍 箱、袋用意 チラシ配り(セブンなど)
12		接客サービス③(谷内先生)	当日を想定したサービスの演習を行う	販売計画書提出、シフト作成 衛生、美化説明、アレルギー表
13		ショップ仕込み	ショップ当日の仕込を行う。	釣り銭申請を出す 衛生チェック表 温度チェック表
14		ショップ	販売、製菓製造を行う。	つり銭受取り閉店後の レジ締め、売上報告
15		実技テスト	時間内に決められたメニューを作る試験を行います。	

準備学習 時間外学習 カフェやパティスリーなどをリサーチしてくる、授業後にレシピ内容をまとめる

教材	教科書	
	参考図書	・プロのための洋菓子材料図鑑(vol.4)
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	筆記試験	%
	実技試験	○ 100%
	課題提出等	%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	業界特別ゼミ(Wメジャー科目)			年度	
				前期	
				学科名	製菓・製パン科 昼間 I 部
曜日		時限		必修選択	コース 全コース
配当年次	2年次			30 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	<p>【新妻先生】2005年に大学卒業後 株式会社りそな銀行へ入行。この頃からO脚や身体の不調に悩まされる。無意識にしていた自己流の正しいと思う姿勢や歩き方が原因と知り、2011年に一般社団法人Cs' でウォーキング講師の資格を取得、その後2016年に独立。身だしなみの中には「姿勢や歩き方」が含まれることを伝え企業様でも研修を行う。現在、教室を軸にラジオ出演、イベント、セミナー等で幅広く活躍中。</p> <p>【四月朔日先生】1999年ハワイでヨガの世界に魅了され、帰国後4年間の修行を経てヨガライフ インストラクター修了課程習得。2003年より『西大寺ヨガアカデミー』2005年より関西の老舗ヨガスタジオ『ヨガヴィオラトリコロール』にて指導、『チアキス』、『キラリ西宮店』など多数のスタジオにて日々ヨガの素晴らしさをひろめている毎年国内外アメリカ、バリなどへ行きヨガの学びを深める。『fm802 beatexpo』には、3回出演。</p>				
授業内容	<p>【ウォーキング】「正しい姿勢・正しい歩き方」「立ち居振る舞い・美しい所作」を学ぶ。外面を整えることは相手に対する思いやりの気持ちを持つことであり、おもてなしの心を形を表すためにあることを理解し、社会人マナーとして身につける。信頼感の与えられる人材になる。</p> <p>【ヨガ】セルフリンパマッサージ、骨盤を整えるヨガ、太陽礼拝、呼吸法、瞑想を毎回取り入れ、4回にわたりそれぞれのチャクラに働きかけるポーズをします。チャクラを活性化させる事により五感を磨きます。</p>				
到達目標	<p>【ウォーキング】 知識...身だしなみの中には「姿勢や歩き方・立ち居振る舞い・表情」まで含まれていることを理解し説明できる。 技術...どの角度から見ても綺麗な立ち居振る舞い・姿勢を作ることができ、歩行ができる。 キャリア教育...身だしなみを整えることにより見えない心を整えることができる。</p> <p>【ヨガ】 身体の中にあるチャクラ(エネルギーポイント)を活性化させ、五感を磨きます。また、アウターからも働きかけバランスを整え、強く優しいカラダココロを作ります。腰痛、肩こりの軽減、姿勢改善、集中力アップ、イメージ力アップを図り、学習効果を高めます。</p>				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1			なぜ「正しく立つ・歩く」「立ち居振る舞い」が大切かを「心×形」の法則をもとに学ぶ。 第一印象の重要性を理解する。正しい姿勢をレクチャー(BEFORE写真として姿勢撮影)	
2		第1チャクラ 肉体と欲求 山のポーズ安楽座 第2チャクラ 感情と性 舟のポーズ、かんぬきのポーズ		ヨガ
3			姿勢の復習。。スニーカーやヒールの靴の説明を行い靴の履き方から学ぶ。動的ストレッチを行い、ウォーキングレッスンは下半身の意識するポイントから理解する。所作は綺麗なお辞儀のポイントを学び即実践できるようになる。	
4			姿勢・お辞儀の復習から椅子の座り方・立ち方・入退出のポイント・表情筋を使った笑顔のトレーニングを行う。丁寧な立ち居振る舞いを身につける。印象のよい笑顔はコミュニケーションを円滑にするためでもあることを理解する。	
5			姿勢・靴の履き方・お辞儀・表情声出しの復習。ウォーキングレッスンは下半身の意識するポイント(着地方法・歩幅・つま先の角度・足首曲げ伸ばし・ひざ・ふくらはぎの筋肉を使う・骨盤の正しい位置をつかむ・腰の動かし方・大殿筋意識するなど)を重点的に指導しながら、筋肉強化ウォーキングレッスンを行いつつ通常ウォーキングから速さもスピードアップへ。腕の正しい振り方を学ぶ。	
6				
7			6回目からは女子学生はヒールウォーキングへ。ヒールウォーキングでのポイントを学ぶ。	
8		第3チャクラ カ・意思 ダウンドッグ、三日月のポーズ 第4チャクラ 愛・人間関係 猫のポーズ、ラクダのポーズ		ヨガ
9			繰り返しヒールウォーキング2回目～学んできたポイントを意識しつつ定着させていく。	
10			繰り返しヒールウォーキング3回目～学んできたポイントを意識しつつ定着させていく。	
11			試験対策	
12			ウォーキング 試験日	
13		第5チャクラ コミュニケーション・自己表現 太鼓橋・三角のポーズ 第6チャクラ 知恵・直感 立ち木・ピラミッド		ヨガ
14			前期の総復習並びに前期終えての感想。反省点、後期の目標を改めて落とし込む。 試験できていなかった点を重点的に指導。(After写真として姿勢撮影)	
15			第7チャクラ 霊性 シルシアサナ(逆転のポーズ)	ヨガ
準備学習 時間外学習		電車内や日常のシーンで第三者の姿勢や歩き方・立ち居振る舞いを通して印象の良い振る舞いとは？を考え、また自分の姿勢や歩き方・立ち居振る舞いを改めて振り返る。		
教材	教科書			
	参考図書・教材			
評価方法及び基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
	本試験(50点)方法と配点割合			
	①筆記試験		○	50%
	②実技試験		○	50%
		学校長	教務部長	担当講師

学校長	教務部長	担当講師

科目名	WEBデザイン				年度		前期
					学科名	製菓・製パン科 昼間 I 部	
曜日		時限		必修選択	コース	パティシエ、製菓 & 製パン	
配当年次	2年次			60 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	3年間グラフィックデザインの事務所に勤務後、1977年に渡米。 アメリカ、NYの日本人向けテレビ局で、グラフィック部門を担当し4年程滞在。 1981年に帰国し、アナログのグラフィックデザインを5年ほど経験。 アナログ作業からパソコン(Machintosh)を使用してのデジタルデザインに切り替えて30年以上経ちました。 1987年「Volume One Studio」として独立し、主にバスケットボール関連の広告デザイン、 磁石のオーナメント玩具の企画・デザインなどを手がけています。						
授業内容	店舗の販売促進につながる印刷物のデザイン制作/WIXを使用したホームページ作成を学ぶ。						
到達目標	<p>知識... Office以外のソフトも活用したデザインや、機能を学ぶ。特に、フライヤーやロゴ、ムービー、HPなどの販促ツールを制作することにより、デザインによる商品や店舗のPR手法を学ぶ。</p> <p>技術... コンピューターを使用してのデザイン制作、ホームページを作成することができる。写真の加工、合成、ワードとの連携によるレイアウトなどができる。外食産業界での「販売促進」につながるデザインやムービーなどの効果的なPR方法を学ぶ。店舗に必要なチラシ、メニュー、ロゴデザインなどいろんな印刷物を作成できる。</p> <p>キャリア教育... 決められて時間内に制作できる時間マネジメントができるようになる。</p>						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1		ワード	ワードで自己紹介制作	
2		エクセル	エクセルで座席表制作	
3		ワード	ワードで名刺制作	
4		フォトショップエレメントレッスン	基本の使い方 料理の写真等を使用	
5		フォトショップエレメントレッスン	基本の使い方 料理の写真等を使用	
6		ワード	店舗企画	
7		フォトショップエレメントレッスン	店舗ロゴマーク制作	
8		フォトショップエレメントレッスン	フライヤー制作	
9		フォトショップエレメントレッスン	メニュー制作	動画用素材を用意
10		ムービーメーカー	夏休みの思い出フォトムービー	動画用素材を用意
11		WIX,HP制作	HP制作内容を企画する材料集め	
12		WIX,HP制作	制作	
13		WIX,HP制作	制作	
14		実技試験	実技試験	
15		WIX,HP制作	クラス内で発表(課題提出)	

準備学習 時間外学習

教材	教科書	
	参考図書	操作マニュアル本(図書室)
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験	○ %
	②実技試験(授業内課題)	○ 50%
	③課題制作	○ 50%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	接客・サービス(ヴァンドウズ演習③)			年度	
				後期	
曜日	時限	必修	30 時間	講師名	コース
配当年次	2年次				
授業方法	演習				
実務者経験	1987年～2010年、日本航空株式会社において、23年間にわたり国際線客室乗務員として客室サービス・統括業務に従事する。2012年からは、大学、専門学校などの教育機関や一般企業で接客マナー並びにビジネスマナー講師として活動する。(2012年～一般企業研修、2013年～滋慶学園、2016年～帝塚山学院大学など)。2016年にキャリアコンサルタント(国家資格)資格を取得し、大学にてES作成サポートや面接対策など、学生の就労支援を担当している。(2017年～天理大学2、大手前大学キャリアサポートなど)				
授業内容	カフェスタッフとしてスタートするための接客・接客並びにビジネスマナーの基本を学ぶ。社会人として土台となるコミュニケーションについて理解し、仕事や社会生活に活かすべく実践演習を行う。これらを基本とし、就職活動に自信をもって臨めるよう準備を行う。				
到達目標	知識... 「ビジネスマナーの重要性」並びに「ビジネスマナーの基本」が説明できる。 技術... ビジネス社会において他者との関係構築のためのより良いコミュニケーションがとれるようになる。またお客様満足重視したサービス提供や取引会社と良好な関係を築くべく、学習内容を体現できるようになる。これらをもふまえて自信をもって就職活動ができる。 キャリア教育... 社会人・職業人としての心構え、更に働くうえで必要な実践知識を身につけることで、「社会人基礎力」を醸成し、学生から社会人へのスムーズな移行ができるようになる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション 印象管理	授業概要説明。事前課題として提示している「自己PR」についてのプレゼンテーションの実施。接客業・社会人としての印象管理の重要性について学習することができる	※事前に「自己PR」を 考えておく。1分程度
2		接遇のポイント①(身だしなみ 表情、挨拶、立ち居振る舞い)	「接遇の構成要素」である、身だしなみ、表情、挨拶、立ち居振る舞いのポイントを学習し、実践することができる	
3		接遇のポイント②(身だしなみ 表情、挨拶、立ち居振る舞い)	「接遇の構成要素」である、身だしなみ、表情、挨拶、立ち居振る舞いのポイントを学習し、実践することができる	
4		挨拶コンテスト	コミュニケーションの基本である「挨拶」の大切さを認識すると共にチームごとにお客様の心に届く挨拶が体現できるようになる	実践試験
5		接遇のポイント③(言葉遣い)	接客用語はもとより敬語の使い方、クッション言葉などを学習し言葉遣いの重要性を認識する。更に実践できるようになることを目標とする	
6		接遇のポイント④(言葉遣い)	接客用語はもとより敬語の使い方、クッション言葉などを学習し言葉遣いの重要性を認識する。更に実践できるようになることを目標とする。	
7		接客基本対応 ロールプレイング	「接客・接遇」のまとめ。店舗での接客(接遇)対応を習得し実践する様々な状況においても臨機応変に対応でき顧客満足度を向上させるホスピタリティーの体現を目標とする。	
8		学生と社会人の違い 社会人としての8つの意識	チームごとに「学生と社会人の違い」「働く」について話し合いキャリア形成について考える。また顧客ニーズに応じた会社活動の上で基本となる「8つの意識」を習得し、「働く」意識を高める。	
9		他社訪問と来客対応	社会人としての基本とも言える他社訪問と来客対応のマナーを学び会社を代表して働くという意識付けを行うことができる	
10		名刺交換	名刺交換のマナーを学び、実践してみる。	
11		クレーム対応①	クレームが起きる理由を考え、不満を信頼に変えるクレーム対応のポイントを習得することができる	
12		クレーム対応②	ロールプレイングで、クレームへの対応方法を具体的に実践してみる。	
13		電話対応の基本	電話対応の印象が会社の印象に繋がることを理解することはもとより社会人として覚えておくべき「電話対応」の基本マナーを習得し実践できるようになる。	
14		筆記試験	ビジネスマナーに関する筆記試験	
15		筆記試験解説 / 社会人としての行動目標宣言	ビジネスマナーに関する筆記試験の解説 「どのような社会人・職業人になりたいか」皆に宣言を自身にも意識付けをする。	筆記試験
準備学習 時間外学習				
教材	教科書			
	参考図書・教材			
評価方法と基準	総合成績評価			本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
	本試験(50点)方法と配点割合			
	①筆記試験		○	30%
	②実技試験		○	40%
③小テスト		○	30%	
				学校長 教務部長 担当講師

科目名	店舗演出(ヴァンドゥーズ演習④(ラッピング))			年度 後期	
				学科名	製菓・製パン科 屋間 I 部
曜日	時限	必修		コース	全コース
配当年次	2年次		30 時間	講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	一般社団法人全日本ギフト用品協会 認定ギフト・ラッピングコーディネーター認定講師 1996年上記講師資格取得後、yaoの屋号で商業施設・販売店、カルチャーセンター等でのラッピング指導の他百貨店やショッピングモールでの季節のラッピングコーナーやイベントコーナーの運営を担当。 2000年からの13年間 バルーン&ギフトラッピングのショップの運営に従事。 現在はラッピング指導のほか、子ども手芸教室、大人の手仕事レッスンなどギフトの中身から包みまでの指導を行っています。				
授業内容	慶用の違いなどの一般常識も踏まえ、状況にあった包装ができるようになる。				
到達目標	技 術：正確に、素早く包めるようになる。 知 識：祝儀・不祝儀における包装等の違いの確認。 キャリア教育：時間内に美しく作業し、片付ける。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		基本のラッピングⅠ&リボン掛け ＜復習＞	・キャラメル包みの基本 2種 ・リボン:十字掛け、蝶結び ができる 包装紙・リボンの色味、質感よでの仕上がりイメージの違いを理解する。	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
2		アレンジラッピング リボンワーク	・キャラメル包みの頭のアレンジ：扇包み ・ツイストボウ ・不織布カーネーション (母の日WRアレンジ)	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
3		基本のラッピングⅠ&リボン掛け ＜復習＞	・キャラメル包みの基本 3種 ・リボン:斜め掛け、通し結び、V字掛け ができる (コンケイブBOX)	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
4		アレンジラッピング	・キャラメル包みの面のアレンジ：タック包み ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
5		基本のラッピングⅡ&リボン掛け	・スクエア包み ・リボン:十字掛け、蝶結びバリエーション(W蝶 他) ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
6		ラッピング資材の有効活用 ＜復習＞	・ペーパーバッグの作り方とアレンジ ができる (・キャラメル ヘッドアレンジ)	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
7		箱もの以外のラッピング	・不織布を使ったとう包み ・幅太リボンのあしらい ができる (・たけのこ包み)	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
8		箱もの以外のラッピング	・ギフトバスケット ・ポトルラッピング ができる (・ひし形トレイ)	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
9		基本のラッピングⅢ ＜復習＞	・斜め包み ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
10		基本のラッピングⅢ ＜復習＞	・斜め包み(厚箱) ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
11		アレンジラッピング	・斜め包みのアレンジ ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
12		基本の復習	・基本のラッピングの違いの確認 「キャラメル包み」「スクエア包み」「斜め包み」	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
13		テクニク チェック	テクニクチェックリストに基づいて、できるようになっていることの確認 不得意分野の克服	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
14		テクニク チェック	テクニクチェックリストに基づいて、できるようになっていることの確認 不得意分野の克服	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
15		テクニク チェック	テクニクチェックリストに基づいて、できるようになっていることの確認 不得意分野の克服	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材

準備学習 時間外学習

教材	教科書		
	参考図書		
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
			本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験		%
	②実技試験		%
③課題提出		○	100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	ベーカリー実習(ベーカリー実習)			年度	後期
				学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修	コース
配当年次	2年次			90 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	1977年～1985年 宝塚ロアールにて製パン製造全般を行っていた 1985年～1991年 イズペーカリーにて製パン製造全般を行っていた 1991年～1992年たちばなやにて製パン製造全般を行っていた 1992年～大阪で「パンの小屋」を開業 2000年に宝塚に場所を移しオーナーシェフとして活躍の場所を変えお店や教室学校講師など行っている				
授業内容	製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。 材料や製法などの違いによる変化を理解し、作る事が出来る				
到達目標	知識... 製パンの工程や材料の持つ特性、理論を習得し説明することができる。 技術... 1つ1つの完成度を上げる、スピードをつけ自分のリズムを作ることができる。 キャリア教育... チームワーク、コミュニケーション力、理解力を養う、主体性を発揮し、実践できる				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		菓子生地①	製法の比較(中種法、ストレート法) あんぱん、メロンパン、チョココロネ、クリームパンができる	
2		菓子生地②	油脂の比較(バター、マーガリン) あんぱん、メロンパン、チョココロネ、クリームパンができる	
3		食パン①	粉の比較、山食と角食ができる	
4		食パン②	型容積の比較、具材の入る生地の食パンができる	サンド
5		パントラ①	粉の比較、水分量の比較 クロワッサン仕込、折込ができる	サンド
6		フィユタージュ	油脂の比較(バターマーガリン) クロワッサン、パンオショコラ、クロワッサン仕込ができる	ラスク
7		フィユタージュ	油脂の比較(バター、マーガリン) カレーパン、ウインナーロール、クロワッサンアマンドができる	
8		バターロール	折込回数の比較ができる デニッシュ	クロワッサンサンド
9		ギフト	シュトーレン、いちじくエキス仕込ができる	
10		バラエティー①	小麦粉以外の粉を使う時の扱い、吸水 アリコルージュ、米粉パンができる	
11		バラエティー②	ライ麦や全粒粉の配合による比較ができる ハースブレッドバラエティー、デニッシュ仕込、折込ができる	
12		テスト	バゲットテスト	
13		テスト	バゲットテスト	
14		リクエスト	希望のパンを制作することができる	
15		リクエスト	希望のパンを制作することができる	

準備学習 時間外学習

教材

教科書

参考図書

・プロのための洋菓子材料図鑑<vol.4>

評価方法と基準

総合成績評価

本試験:50点 出席点:40点
平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

本試験(50点)方法と配点割合

筆記試験

%

実技試験

○

100%

課題提出等

%

学校長

教務部長

担当講師

科目名	製菓実習(製菓基礎)			年度	後期
				学科名	製菓・製パン科 昼間 I 部
曜日		時限		必修	コース
配当年次	2年次			60 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	2006年～2012年まで近鉄ホテルシステムズ ウェスティン都ホテル京都にてアシスタントシェフとして勤務 洋菓子製造全般、スタッフの育成、メニュー考案に携わる 2013年より六絲水 京都岡崎にてシェフパティシエとして勤務 洋菓子製造全般、スタッフの育成、メニュー考案、売上管理に携わり現在に至る。				
授業内容	店舗での動きを想定した製造を行い、業界の即戦力として動けるようになる。				
到達目標	知識... 道具の使い方、レシピの基礎をマスターする 技術... 材料・道具・作業の意味を理解する キャリア教育... チームワーク作業により効率よく仕事ができる 時間・清掃にの管理				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		ティラミス	バターポンプ・ビスキュイ・生クリームとの合わせ方ができる シュクレ仕込み・サツマイモコンポート(次週用)	
2		タルトポワール サツマイモのタルト	焼きタルト・フォンサージュ・ダイヤモンドができる	
3		ベリーヌ2種	ベリーヌの組み立て・味のバランスができる バターフォンセ(次週用)	
4		キッシュ アップルクラフティー	フォンセの空焼き・アパレイユのお菓子ができる	
5		氷菓・アシェットデセール	アイスクリームの製造、デセールの組み立てができる	
6		マカロン バニラ・抹茶・カフェ・ベリー	イタリアンメンゲの仕込み、マカロン焼成、バタークリームができる	
7		クッキー	色々なクッキー(スノーボール・チョコナッツ・ラングドシャ)ができる フィユタージュ仕込み(再来週用)	
8		ムースキャラメル	ビスキュイジョンド、キャラメル、グラサージュができる フィユタージュ折込(来週用)	
9		ミルフィーユ アップルパイ	パイ菓子、成形、焼成、パティシエールの復讐ができる	
10		ショートケーキ ロールケーキ	ジェノワーズ・ロール生地の復讐 販売を想定し全て同じ商品に仕上げる事ができる	
11		ガトーショコラ	シュー生地、パティシエールの復讐 販売を想定し全て同じ商品に仕上げる事ができる	
12		テスト練習・マカロン	各自でマカロンの練習・製作オペレーションの確認ができる	
13		テスト練習・マカロン	各自でマカロンの練習・製作オペレーションの確認ができる	
14		テスト	マカロンの制作ができる	
15		テスト講評	テストについての講評を行う	

準備学習 時間外学習

教材

教科書

参考図書・教材

評価方法と基準

総合成績評価

本試験:50点 出席点:40点
平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

本試験(50点)方法と配点割合

①筆記試験		%
②実技試験	○	100%
③		%

学校長 教務部長 担当講師

--	--	--

科目名	製菓実習(卒業制作)				年度 後期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日	時限	必修			コース	全コース
配当年次	2年次				60 時間	講師名
授業方法	演習					
実務者経験	1999～2004 京都の製菓学校にて授業、授業サポート、イベント時のケーキ製造、企業へのコンサルティングレシビ開発を行っていた。 2004年～2006年 京都のカフェでパティシエとして勤務し、ケーキ・デザート・ドリンク製造・販売・接客を行っていた。 2006年～2019年現在 キャリナリーにて製菓製パン科の学科長とし、カリキュラムや授業、イベントを構築し担任業務をしながら学科運営、クラス運営、講師としても授業指導を行っている。					
授業内容	卒業制作の課題をチームでグループワークや計画を行い、2年間の集大成として技術、知識、デザイン、ディスプレイ、ラッピング、スタイリングなどを組み込んだ作品が作れる。					
到達目標	知識... 作品を作ることで製菓基礎や理論の反復をすることが出来る 技術... 製菓基礎をしっかりと復習し、生菓子、焼き菓子、ピエスモンテが作れる、見た目の商品力を上げ実践できる キャリア教育... チームで目的に対して遂行できる。スケジュール管理ができる。効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		マカロン、パートドフリュイ	マカロン、パートドフリュイの製法を学びバリエーションが作れるようになる。	
2		古都菓、抹茶のティグレ、シュクレ仕込み	抹茶を使用したお菓子を学び抹茶を使う時のポイントを学び作ることが出来る。	
3		柚子とホワイトチョコレートのタルト、キャラメルバナナタルト	フルーツとキャラメルやチョコレートの相性について学び応用として作ることが出来る。	
4		ほうじ茶ショコラ、ダコワーズノワゼットカフェ	お茶やコーヒーとの相性の良い素材を知りお菓子に落とし込むことが出来る。	
5		メイブルモンブラン、栗とエスプレッソのタルト	栗を使用したお菓子の幅を広げ応用したお菓子を学び作ることが出来る。	
6		ヴェリーヌ2種、焼き菓子1種	グラスを使用したお菓子のポイント、注意点を学び作ることが出来る。	
7		卒業制作作品試作①	考案したメニューをチームで制作することが出来る	
8		卒業制作作品試作②	前回の反省をし、考案したメニューをチームで制作することが出来る	
9		卒業制作作品試作③	前回の反省をし、考案したメニューをチームで制作することが出来る	
10		卒業制作作品試作④	前回の反省をし、考案したメニューをチームで制作することが出来る	
11		卒業制作作品試作⑤	前回の反省をし、考案したメニューをチームで制作することが出来る、写真撮り	
12		1次作品チェック	考案した作品を完成させて、改善点やアドバイスをもらい本番にむけてフラッシュアップすることが出来る、写真撮り機	
13		改善試作①	本番作品に向け試作をし、いかにメニューをアピールするかを考えて作れる。	
14		改善試作②	本番作品に向け試作をし、いかにメニューをアピールするかを考えて作れる。	
15		実技テスト	企画書、作品の提出	

準備学習 時間外学習			
教材	教科書		
	参考図書		
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合	
	筆記試験		%
	実技試験		%
	課題提出等	○	100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	店舗演出(スタイリング&ディスプレイ)				年度		後期
					学科名	製菓・製パン科 屋間Ⅰ部	
曜日	時限	必修			コース	全コース	
配当年次	2年次			30 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	1983年フリーのデコレーターとして独立、有限会社ラコントを設立。主にアパレル、スポーツの分野で展示会、ショップのディスプレイ業務に従事する。現在は洋菓子店、カフェ等各種店舗のディスプレイ、新規出店のサポートを行う。						
授業内容	洋菓子店におけるインテリア、器などカフェにおける店舗演出全般のコーディネートと学びその技術と知識を実践できるようになる。						
到達目標	<p>知識... 三角構成、三の法則の理論と季節の色・素材を説明できる</p> <p>技術... 法則を知り、店内のディスプレイゾーンを季節感のあるディスプレイができる</p> <p>キャリア教育... 将来自分の店を出せる様なコーディネート力を付けることができる⇒素材や資料などの整理整頓ができるようになる</p>						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1	4/19	ディスプレイ<飾る仕事>	ディスプレイの意味を説明することができる	
2	4/26	基本の形、導線について 資材の仕入れ先リストの説明	角構成、三の法則、レイアウトの作り方を説明できる 資材の仕入れ先を選定することができる	
3	5/10	インテリアコーディネートの基本	法則をインテリアコーディネートに使う方法を説明することができる	
4	5/17	春のコーディネート	春の花、色、素材感を理解し説明することができる	
5	5/31	プランニング	プランニングシートを作ることができる	
6	6/7	前回の手直し	手直しを受けて理解をし修正することができる	
7	6/21	夏のコーディネート	夏の花、色、季節感を理解し説明することができる	デパートの 食器売り場の視察
8	7/5	プランニング	プランニングシートを作ることができる	
9	7/12	前回の手直し	手直しを受けて理解をし修正することができる	
10	7/19	秋・冬のコーディネート	秋・冬の花、色、季節感を理解し修正することができる	
11	8/23	プランニング	プランニングシートを作ることができる	
12	8/30	前回の手直し	手直しを受けて理解をし修正することができる	
13	9/6	試験対策	テスト対策のための振り返り授業	
14	9/20	試験	今までの授業の理解度を測るためのテストを行う	
15	9/27	振り返り	ディスプレイの法則や季節との密接な関係などを再確認する。	

準備学習 時間外学習 授業で配布した資料などをまとめること、インターネットなどで季節の小物類などを調べておくこと。

教材	教科書			
	参考図書・教材			
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点(によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照)	
			本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験		○	60%
	②実技試験		○	40%
	③			%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	進級・卒業制作(卒業制作)			年度	
				後期	
				学科名	製菓・製パン科 屋間 I 部
曜日		時限		必修	コース 全コース
配当年次	2年次			30 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	1999～2004 京都の製菓学校にて授業、授業サポート、イベント時のケーキ製造、企業へのコンサルティングレシビ開発を行っていた。 2004年～2006年 京都のカフェでパティシエとして勤務し、ケーキ・デザート・ドリンク製造・販売・接客を行っていた。 2006年～2019年現在 キャリナリーにて製菓製パン科の学科長とし、カリキュラムや授業、イベントを構築し担任業務をしながら学科運営、クラス運営、講師としても授業指導を行っている。				
授業内容	卒業制作の課題をチームでグループワークや計画を行い、2年間の集大成として、技術、知識、デザイン、ディスプレイ、ラッピング、スタイリングなどを組み込んだ作品が作れる。				
到達目標	知識... 課題をチームで行っていくマネージメント、作品バランス、美味しいを考える力を学び、プレゼンテーションが出来る 技術... 製菓基礎をしっかりと復習し、生菓子、焼き菓子、ピエスモンテが作れる、見た目の商品力を上げ実践できる キャリア教育... チームで目的に対して遂行できる。スケジュール管理ができる。効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		卒業制作課題オリエンテーション	課題の発表、チーム決め、スケジュール把握を行い、チームで動く事ができる。	シラバス配布
2		卒業制作課題テーマ決め、方向性的話し合い①	チームでテーマ、コンセプトを決め、作品スケジュールを立てる。	
3		卒業制作課題テーマ決め、方向性的話し合い②	①で話し合った内容をまとめ、課題にたいしての着目点、ピエスモンテ、生菓子、焼き菓子作品イメージを作ることが出来る。	
4		デザイン、アイテムの話し合い①	作品スケジュールを決めて、それに向かい、ディスプレイアイテムやピエスモンテデザインなどを話し合うことが出来る。	
5		デザイン、アイテムの話し合い②	チームでの新商品案のセッションをし、試作作品の検証ができる。	
6		企画書作成①	卒業制作課題に展示する生菓子、企画書を制作する。	
7		企画書作成②	卒業制作課題に展示する生菓子、企画書を制作する。	
8		卒業制作プレゼンテーション	各チーム 作品のイメージプレゼンテーションを行いお互いに意見交換をし、作品の見直し出来る。	
9		作品の見直し	他チームからの意見、改善へのアドバイスを取り入れ作品の見直しを行い、より良い作品へのブラッシュアップが出来る。	
10		ディスプレイ備品の購入計画	作品に必要な備品の予算やプランをだし、購入計画書が作れる。	
11		作品制作①	計画した作品を制作することが出来る。	
12		作品制作②	計画した作品を制作することが出来る。	
13		作品制作③	計画した作品を制作することが出来る。	
14		作品制作④	計画した作品を制作することが出来る。	
15		テスト	企画書、作品の提出	

準備学習 時間外学習

教材

教科書
参考図書

評価方法と基準

総合成績評価

本試験:50点 出席点:40点
平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

本試験(50点)方法と配点割合

筆記試験

%

実技試験

%

課題提出等

100%

学校長 教務部長 担当講師

--	--	--

科目名	WEBデザイン			年度	後期
				学科名	製菓・製パン科 屋間Ⅰ部
曜日		時限		必修選択	コース
					パティシエ、製菓&製パン
配当年次	2年次			30 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	3年間グラフィックデザインの事務所に勤務後、1977年に渡米。 アメリカ、NYの日本人向けテレビ局で、グラフィック部門を担当し4年程滞在。 1981年に帰国し、アナログのグラフィックデザインを5年ほど経験。 アナログ作業からパソコン(Machintosh)を使用しているデジタルデザインに切り替えて30年以上経ちました。 1987年「Volume One Studio」として独立し、主にバスケットボール関連の広告デザイン、 磁石のオーナメント玩具の企画・デザインなどを手がけています。				
授業内容	店舗の販売促進につながる印刷物のデザイン制作/WIXを使用したホームページ作成を学ぶ。				
到達目標	<p>【知識】Office以外のソフトを活用したデザインや、機能を学ぶ。特に、ポストカードやロゴ、ムービー、HPなどの販促ツールを制作することにより、デザインによる商品や店舗PRの方法を学ぶ。</p> <p>【技術】コンピューターを使用しているのデザイン制作、ホームページを作成することができる。写真の加工、合成、ワードとの連携によるレイアウトなどができる。外食産業界での「販売促進」につながるデザインやムービーなどの効果的なPR方法を学ぶ。店舗に必要なチラシ、メニュー、ロゴデザインなどいような印刷物を作成できる。</p> <p>【キャリア教】決められて時間内に制作できる時間マネジメントができるようになる。</p>				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1		オリエンテーション/PHOTOSHOP E.	授業概要のあと、PhotoshopEの説明	
2		PHOTOSHOP E.	切り抜き合成の練習、ツールの使い方を学ぶ	
3		PHOTOSHOP E.	切り抜き合成でCDジャケットのイメージ作成することができる	
4		PHOTOSHOP E.	切り抜き合成でCDジャケットのイメージ作成することができる	
5		PHOTOSHOP E.	線画の塗り絵ができる	
6		PHOTOSHOP E.	ロゴの作成ができる	
7		PHOTOSHOP E.	レストランのポストカードの作成ができる	一緒に作成
8		PHOTOSHOP E.	クリスマスカードの作成ができる	
9		ムービーメーカーで動画作成	ムービーメーカーで作品(ポートフォリオ)ページができる	動画用素材を用意
10		ムービーメーカーで動画作成	ムービーメーカーで作品(ポートフォリオ)ページができる	動画用素材を用意
11		WIX	ホームページ作成ができる	
12		WIX	ホームページ作成ができる	
13		WIX	ホームページ作成ができる	
14		Photoshopで課題	フォトショップエレメントでカレンダーの作成ができる	
15		課題講評	課題の講評を行い、後期開始時との技術を比べてみる	

準備学習 時間外学習

教材

教科書
参考図書

操作マニュアル本(図書室)

評価方法と基準

総合成績評価

本試験:50点 出席点:40点
平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

本試験(50点)方法と配点割合

①筆記試験		%
②実技試験(授業内課題)	○	50%
③中間テスト	○	50%

学校長 教務部長 担当講師

科目名	ビバレッジ			年度		後期
				学科名	製菓・製パン科 昼間 I 部	
曜日		時限		必修選択	コース	全コース
配当年次	2年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	1998年からティーインストラクター、日本茶インストラクターとしてホテル主催のイベント、セミナーなどで講師を勤め、また、辻製菓専門学校、兵庫栄養調理製菓専門学校、大阪調理製菓専門学校、そして2004年より大阪キャリアナリー製菓調理専門学校で講師として授業を行う。					
授業内容	紅茶・日本茶・中国茶の茶全般とハーブの産地、製造方法、特徴などの基礎知識を学び、種類別に正しい、美味しい淹れ方技術やアレンジティー技術の習得を行う。					
到達目標	知識... それぞれ茶種の特徴をテイastingにより知識を深め、栽培や製造方法についても学び、説明が出来る。 技術... 各種「茶」の淹れ方を理論に基づく技術を習得することが出来る。 キャリア教育... グループ作業、時間管理、掃除、整理整頓ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		紅茶の基礎知識と入れ方の復習 アレンジティー	・1年次の授業の復習(製造、産地、等級など) ・入れ方QRの復習と実習ができる ・アレンジティーの実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
2		テイasting&アレンジティー	・紅茶のテイasting キーマン、ケニア、ジャワ、国産 ・アレンジティー実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
3		テイasting&アレンジティー	・紅茶のテイasting インド: DJ1, DJ2, オータムナル, アッサム ニルギリ ・アレンジティー実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
4		テイasting&アレンジティー	・紅茶のテイasting スリランカ:ウバ、ヌワラエリア、キャンディ ティンブラ、ロウグロウンティ ・アレンジティー実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
5		ティーとフードのペアリング	・紅茶、緑茶、ウーロン茶とフードのペアリングができる ・タルト、パイ、チーズ、チーズケーキ、チョコレート、抹茶ケーキなど	テキスト 道具、材料準備とコピー
6		アイスティーのアレンジティー	・1年時と違ったアイスティーの作り方 ・アレンジティー実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
7		果汁系アレンジドリンク	・100%果汁(濃縮還元果汁としぼりたて果汁)の比較 ・果汁を使ったアレンジドリンクができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
8		日本茶の復習とアレンジドリンク	・抹茶や煎茶のアレンジドリンク 抹茶フラベチーノ ・和テイastingのアレンジドリンクができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
9		ブレンドとフレーバードティー	・紅茶のブレンドとスパイスとのブレンドができる ・フレーバードティー 紅茶、緑茶、烏龍茶のフレーバードティーのテイasting	テキスト 道具、材料準備とコピー
10		ハーブのテイastingとアレンジドリンク	・10種類のハーブのテイasting ・ハーブのブレンド ・ハーブのアレンジドリンク ビネガーの仕込みができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
11		各ミネラルウォーターと各炭酸水について	・硬度違いなどによるミネラルウォーターの比較試飲 ・ガス入りミネラルウォーター比較試飲 ジンジャーエルの試作ができる ・硬度の違うミネラルウォーターで紅茶を入れる アレンジドリンク	テキスト 道具、材料準備とコピー
12		アフタヌーンティーについて	・紅茶の歴史 アフタヌーンティーについて ・マナー、テーブルセッティングができる ・クリームティーについて	テキスト 道具、材料準備とコピー
13		本テスト	まとめと筆記テスト	テキスト 道具、材料準備とコピー
14		チョコレートベースのアレンジドリンク	・チョコレートドリンク:ショコラショー ・セイロン風ミルクティーとチョコレートを使ったアレンジドリンクができる テスト返却とまとめ	テキスト 道具、材料準備とコピー
15		振り返り	後期の授業内容の振り返りとまとめ	

準備学習 時間外学習 実習終了後、メモや動画を振り返り復習する。

教材 教科書
参考図書・教材

評価方法と基準

総合成績評価

本試験:50点 出席点:40点
平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

本試験(50点)方法と配点割合

①筆記試験	○	100%
②実技試験		%
③		%

学校長 教務部長 担当講師

科目名	ブーランジェゼミ				年度		後期
					学科名	製菓・製パン科 昼間 I 部	
曜日	時限	必修選択			コース	全コース	
配当年次	2年次			60 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	ピゴの店にて6年間製パン製造に携わり、その後北野ホテルイグレックプリュス9年、モンシエール2年と店舗立ち上げやパン製造及びスタッフ指導などシェフ業務に携わる。現在兵庫県御影市にビアンヴェニューを開業しオーナーシェフとして6年がたち店舗運営だけでなくプロ向けや専門学校、一般等の講習会を実施しその他中国、韓国、タイ、台湾など海外においてもパン講習会やコンサルティングを行う。						
授業内容	製パン基礎として材料の特性、工程の理解をしパンを作ることが出来る。						
到達目標	<p>知識...パンの工程の用語・目的を理解し説明しながら作ることが出来る</p> <p>技術...なぜこの工程がいるのかという意味を理解し実習が出来るようになる。</p> <p>キャリア教育...チームで作業効率をあげることができる。、時間管理ができる。 効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。</p>						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		バターロール(手捏ね)	パン作りの基礎・工程を知り、説明することが出来る。	
2		バターロール・アレンジ(ミキサー)	反復的に理解することにより、パン作りの基礎工程を理解し説明することが出来る。	
3		菓子生地①(あんぱん)	パンを包む包餡技術を学び、包餡の仕組みや理論を説明できる。	
4		フオカッチャ生地を学ぶ	素材の特徴を知り、生地とのバランスを学び、特徴を説明できる	
5		菓子生地②(メロンパン、クリームパン)	ミキサーでの仕込み方を学び、注意点、特徴を理解し説明できる。	
6		食パン生地を学ぶ①	大きいパンの型に入れて焼く、型焼きの特徴を学び説明できる。	
7		ツOPPを学ぶ(編みパン)	伸ばし・編みの技術を学び、理論を説明できる。	
8		ベーグル生地を学ぶ	ドーナツ成形・茹でる技法を学び説明できる	
9		フランスパンを学ぶ	直火で焼く大型パンの製法、技術を学び説明できる	
10		食パン生地を学ぶ②アレンジ	ミキサーによるグルテンの形成を知り、グルテンについて説明できる	
11		ライ麦パンを学ぶ	小麦粉の特徴を知り、ライ麦パンとの違いを学び説明できる	
12		クロワッサン生地を学ぶ	折り込みの知識・製法を学び説明できる	
13		テスト練習	テスト内容の練習を行う。	
14		本テスト 筆記テスト		
15		振り返り・まとめ フランスパン、クロワッサン、プリオッシュ	仕事として皆で作るパン(共同作業)を学ぶ	

準備学習 時間外学習

本などの資料を見て歴史、時代背景を勉強する
授業後は自己採点し、問題点、疑問点を見つけ次の授業で質問できるようにする

教材

教科書
参考図書

評価方法と基準

総合成績評価

本試験:50点 出席点:40点
平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

本試験(50点)方法と配点割合

筆記試験

○

40%

実技試験

○

60%

課題提出等

%

学校長 教務部長 担当講師

科目名	ピースモンテゼミ			年度	
				後期	
曜日	時限	必修選択		コース	全コース
配当年次	2年次		60 時間	講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	1999～2004 京都の製菓学校にて授業、授業サポート、イベント時のケーキ製造、企業へのコンサルティングレシピ開発を行っていた。 2004年～2006年 京都のカフェでパティシエとして勤務し、ケーキ・デザート・ドリンク製造・販売・接客を行っていた。 2006年～2019年現在 キャリナリーにて製菓製パン科の学科長とし、カリキュラムや授業、イベントを構築し担任業務をしながら学科運営、クラス運営、講師としても授業指導を行っている。				
授業内容	企業様の店舗をしっかりとリサーチし、企業様の求める商品企画(製造側、販売側、消費者側)を学び実際に商品として「売れる」ケーキ(味、見た目、ボリューム、価格バランス)を製造する技術や知識を習得する。				
到達目標	知識... 細工菓子を可以使用できる環境や販売の方法を知る 技術... さまざまな細工菓子の基礎ができる キャリア教育... チームで作業効率をあげることができる。 時間管理ができる。効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。				
回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)		備 考
1		飴細工①	流し飴、土台作成、パーツ作成、引き飴 バラを作ることが出来る		
2		飴細工②	引き飴、スフレ、リボン、パーツ作成が出来る		
3		飴細工③	①②で作ったパーツを組み立て、作品にすることが出来る。		
4		マジパン細工①	花、人間、動物をマジパンで作ることが出来る		
5		マジパン細工②	①で作ったパーツと土台を組み立てて作品にすることが出来る。		
6		チョコレート細工①	チョコレートで花などのパーツ作成、土台作成が出来る。		
7		チョコレート細工②	花、艶玉、モデラージュを作ることが出来る		
8		チョコレート細工③	①、②で作ったパーツと土台で組み立て作品を作ることが出来る。		
9		シュガー細工①	バラ以外の花を学び、作ることが出来る。		
10		シュガー細工②	バラ以外の花を学び、作ることが出来る		
11		シュガー細工③	①、②で作ったお花をまとめてミニブーケを作成することが出来る		
12		課題①	アメ、チョコ、シュガー、マジパン細工から1つ選びパーツを作ることが出来る		
13		課題②	アメ、チョコ、シュガー、マジパン細工から2つ選びパーツを作ることが出来る		
14		課題③	アメ、チョコ、シュガー、マジパン細工から3つ選びパーツを作ることが出来る		
15		課題テスト	①、②、③で作ったパーツを組み立てオリジナルの作品を作ることが出来る。		
準備学習 時間外学習					
教材	教科書				
	参考図書				
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により		
	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
	筆記試験			%	
	実技試験			%	
	課題提出等		○	100%	
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	開業ゼミ			年度		後期
				学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部	
曜日	時限	必修選択		コース	全コース	
配当年次	2年次			30 時間	講師名	
授業方法	講義					
実務者経験	<p>1981～1987年 ㈱グルメ軒屋／新事業部に所属して店長、エリアマネージャーとして現場実務を経験</p> <p>1987～2014年 UCCフードサービスシステムズ㈱／本部マーケティング開発部にて、販促企画、商品開発、業態開発を担当。約60店の新規出店を責任者として開発。年2回のフェア企画と年間30アイテムの新商品を開発を担当。2001年より上島珈琲㈱に出向して得意先向けの販促企画やメニュー開発、店舗運営の指導に携わる。</p> <p>UFSに戻り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した㈱神戸コーヒー商會代表取締役社長を最後にUCCグループを退社してフードビジネスのコンサルタントとして独立。キャリアナリー開校の2004年からマネジメントの講師を担当して現在に至る。</p>					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・学生が自分たちで企画したリアル店舗2回の出店を通じて出店プロセスと運営の難しさを体験する。 ・店舗出店に必要なスキルを習得して、メニュー計画、売上収支計画、販促計画をチーム単位で企画立案。 ・1回目の出店の振り返りで計画と実績との差異を分析して課題の抽出、改善策を立案して2回目の出店で実行することでPDCAを実践する。 					
到達目標	<p>知識...学習した開業に必要なスキルを使ってカフェを開業のプロセスを実行することで売上計画を作ることが出来る。</p> <p>技術...計画⇒実行⇒分析⇒改善というPDCAサイクルのプロセスを使うことが出来る。</p> <p>キャリア教育...店舗運営の難しさとチームワークの重要性を体験することで卒業後の現場実務に活かすことが出来る。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション	開業ゼミの授業内容を説明。到達目標である開業計画書作成までの手順や、授業外で準備するべきことについてオリエンテーションを行うことができる	シラバス配布
2		店舗プランニング	お店の立地の選び方。駅前、郊外、ロードサイド、繁華街それぞれの特性、家賃などについて知識を習得することができる	シラバス配布
3		店舗プランニング	お店の強み作りについて、事例研究を行うことができる	シラバス配布
4		店舗プランニング	お店のメニュー作りについて、ディスカッションを行うことができる	シラバス配布
5		資金の調達について	資金調達方法として、融資担当者からのレクチャーを受けることができる	シラバス配布
6		お店の会計について	公認会計士から、お店の開業、経営についてのレクチャーを受けることができる	シラバス配布
7		お店の会計について	公認会計士から、お店の開業、経営についてのレクチャーを受けることができる	シラバス配布
8		開業計画書作成①	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
9		開業計画書作成②	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
10		開業計画書作成③	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
11		開業計画書作成④	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
12		開業計画書作成⑤	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
13		開業計画書作成⑥	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
14		プレゼンテーション	各自の開業計画をパワーポイントで発表し審査員からアドバイスを受けることができる	シラバス配布
15		まとめ	開業計画の作成、発表を振り返り、不明点を確認し、理解を深めることができる	

準備学習 時間外学習		電車内や日常のシーンで第三者の姿勢や歩き方・立ち居振る舞いを通して印象の良い振る舞いとは？を考え、また自分の姿勢や歩き方・立ち居振る舞いを改めて振り返る。		
教材	教科書	オリジナルテキスト		
	参考図書・教材			
評価方法及基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
	本試験(50点)方法と配点割合			
	①筆記試験		○	100%
	②実技試験			%
	③			%
		学校長	教務部長	担当講師